

**PROCESSAMENTO E BENEFICIAMENTO DE SEMENTES DE CAFÉ E EFEITOS NA QUALIDADE FISIOLÓGICA PEREIRA, C. C.<sup>1\*</sup>; CAIXETA, F.<sup>2</sup>; CLEMENTE, A.C.S.<sup>3</sup>; ROSA, S.D.V.F.<sup>4</sup>; COELHO, L. F. S.<sup>5</sup>; FREITAS, M.N.<sup>6</sup>; MALTA, M.R.<sup>7</sup>** (<sup>1</sup>UFLA, Lavras - MG, BRASIL, cristianecpe@gmail.com) (<sup>2</sup>UFLA, Lavras - MG, BRASIL) (<sup>3</sup>UFLA, Lavras - MG, BRASIL) (<sup>4</sup>Embrapa Café, Lavras - MG, BRASIL) (<sup>5</sup>UFLA, Lavras - MG, BRASIL) (<sup>6</sup>USP, Piracicaba - SP, BRASIL) (<sup>7</sup> EPAMIG, Lavras - MG, Brasil)

Dentre as etapas da produção de sementes de café, o beneficiamento e o processamento são fases essenciais no processo de produção, os quais devem ser executados adequadamente visando à obtenção de sementes de alta qualidade fisiológica. No entanto, a produção de grãos de café com alta qualidade de bebida também é afetada pelas operações de pós-colheita e resultados de pesquisas recentes tem demonstrado que os efeitos negativos destas operações estão associados a danos fisiológicos e bioquímicos. Objetivou-se investigar os efeitos do processamento dos frutos e beneficiamento na qualidade fisiológica das sementes e na qualidade de grãos de café. Foram utilizadas sementes de café, colhidas no estágio cereja, sendo os frutos processados por via úmida (fermentação em água) e por via seca (secadas no próprio fruto). O beneficiamento foi manual e mecânico. O experimento constitui em fatorial 2x3, sendo o primeiro fator o processamento (natural e despulpado) e o segundo o beneficiamento (manual e mecânico). Foram realizados testes de germinação, protrusão radicular, avaliação de plantas normais fortes e fracas, teste de tetrazólio e análise sensorial. Considerando o método de processamento dentro de cada método de beneficiamento, o tratamento despulpado produz melhor qualidade de sementes e de grãos em relação aos demais tratamentos. Com relação aos tipos de beneficiamento, observa-se que o método de beneficiamento mecânico, independentemente do processamento, afetou a qualidade das sementes, embora não tenha interferido nos resultados da análise sensorial. Nos processamentos natural e despulpado, as sementes não beneficiadas apresentaram melhor desempenho. Conclui-se que o processamento despulpado não interfere na qualidade das sementes e de grãos de café e é superior ao processamento natural nos diferentes beneficiamentos. O beneficiamento mecânico é prejudicial à qualidade das sementes de café, independentemente do método de processamento utilizado. Apoio: Fapemig

Palavras-chave: Coffea arabica, qualidade de grãos, análise sensorial, qualidade de sementes.